

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL
UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE MUNDO NOVO
TECNOLOGIA EM GESTÃO AMBIENTAL

SILVIA BIRNFELD FORESTI

**PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS PESCADORES ARTESANAIS DA
REGIÃO DE MUNDO NOVO – MS.**

Mundo Novo - MS

Novembro, 2019

SILVIA BIRNFELD FORESTI

**PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS PESCADORES ARTESANAIS DA
REGIÃO DE MUNDO NOVO – MS.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Tecnologia em Gestão Ambiental da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Tecnólogo em Gestão Ambiental.

Orientadora: Profa. Dra. Elaine Antoniassi Luiz Kashiwaqui

Mundo Novo – MS

Novembro, 2019

SILVIA BIRNFELD FORESTI

**PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS PESCADORES DA
REGIÃO DE MUNDO NOVO, MS.**

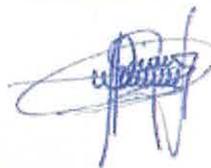
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Tecnologia em Gestão Ambiental da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Tecnólogo em Gestão Ambiental.

APROVADO EM 01 de Novembro de 2019

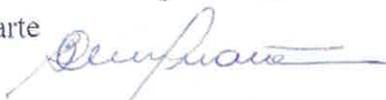
Prof^ª. Dr^ª. Elaine Antoniassi Luiz. Kashiwaqui –Orientadora UEMS



Prof^ª. Me. Wane Cristina Picanço Fortunato



Prof^ª. Me. Bárbara Machado Duarte



*Dedico este trabalho à meus familiares,
professores e amigos.*

AGRADECIMENTOS

A realização deste trabalho só foi possível devido ao apoio de muitas pessoas que participaram direta ou indiretamente na construção desse trabalho.

Agradeço primeiramente a Deus por ter me dado discernimento, paciência, por ter segurado minha mão nos momentos difíceis e não ter permitido que eu desistisse;

A minha orientadora Elaine Antoniassi Luiz Kashiwaqui que sempre esteve disposta a esclarecer dúvidas, pelos puxões de orelha e por todo ensinamento passado por ela;

Aos meus pais, Marines B. Foresti e Danilo A. Foresti por sempre me apoiarem, por não desistirem de mim nos meus piores momentos e sempre acreditando que eu fosse capaz.

A minha tia Neli e sua família por terem me aceito em sua casa e me ajudado durante esses três anos de formação.

Aos meus amigos Joyce, Julia, Luan, Mireli e Yasmim que sempre estavam dispostos a me ouvir, aguentar minhas reclamações, meus choros e me incentivando sempre que podiam.

Agradeço a todo corpo docente da instituição pelos ensinamentos, pelos puxões de orelha e por todo apoio.

Um agradecimento especial às funcionárias da secretaria, ao técnico do laboratório, aos funcionários da biblioteca e demais auxiliares da instituição pelo tempo e atenção prestados quando precisava.

“O sucesso nasce do querer, da determinação e persistência em se chegar a um objetivo. Mesmo não atingindo o alvo, quem busca e vence obstáculos, no mínimo fará coisas admiráveis.”

José de Alencar

RESUMO

O setor pesqueiro tem o reconhecimento de servir como uma opção socioeconômica e meio de subsistência para milhões de pessoas em todo o mundo, a pesca artesanal, além de trazer segurança alimentar às populações mais pobres, também fornece 50% do pescado no Brasil. A exploração dos recursos hídricos para a geração de energia faz surgir uma reorientação na dinâmica do desenvolvimento regional. Mesmo após 36 anos da criação da UHE de Itaipu, os pescadores de Mundo Novo e região ainda exercem essa função. As entrevistas guiadas por questionário-padrão previamente elaborado contendo questões abertas e fechadas foram realizadas com pescadores artesanais e seus familiares. A partir dos resultados obtidos no decorrer dessa pesquisa, espera-se: contribuir para a avaliação do perfil socioeconômico dos pescadores artesanais; ampliar o conhecimento sobre as atuais condições dos pescadores da região de Mundo Novo/MS. A comercialização do pescado garante o sustento das famílias de pescadores. O trabalho realizado mostrou que a maioria dos pescadores artesanais tem a pesca como atividade principal ou como complemento da renda, esses pescadores constituem em homens e mulheres adultos, alguns jovens e idosos. Residem a várias décadas na região e muitos possuem casa própria. As famílias estudadas possuem ainda pelo menos um pescador e o pescado capturado é comercializado e/ou consumido por eles. Os apetrechos usados na pescaria artesanal são de forma geral simples e conhecidos pela população, além dos apetrechos os pescadores artesanais costumam levar em seus barcos suportes para armazenarem o pescado, para que o mesmo não estrague e possa ser comercializado. A atividade pesqueira na região de Mundo Novo sofreu muitas alterações com a criação do lago de Itaipu, afetando assim o trabalho e aquisição de renda dos pescadores. Ao analisar os dados referentes à escolaridade desses pescadores é visto que a maior parte (57,14%) não possui o ensino fundamental completo e em sua maioria é composto por autônomos (46,42%), ou seja, que além da pesca eles exercem outras funções para acrescentarem um extra em sua renda. Ficou claro também que, a maior parte dos entrevistados continua a inserir peixes em sua dieta, mas sua frequência diminuiu pelo acesso a outros produtos.

Palavras-chave: Pesca artesanal. Comunidade tradicional. Abordagem sistêmica. Cadeia produtiva pesqueira.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo geral:	10
2.2 Objetivo específico:	11
3. MATERIAL E MÉTODOS	11
3.1 Caracterização da área	11
3.2 Coleta de dados:	12
3.3 Análise dos dados:	13
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
4.1 Perfil Socioeconômico	13
4.2 Locais de pesca, apetrechos utilizados e armazenamento de pescado	18
4.3 Alimentação	19
5. CONCLUSÃO	19
6. REFERÊNCIAS	20
7. ANEXOS	23
7.1 Anexo 1:	23
7.2 Anexo 2:	23

1. INTRODUÇÃO

A exploração dos recursos hídricos para a geração de energia faz surgir uma reorientação na dinâmica do desenvolvimento regional, que visa á reestruturação das atividades produtivas, de forma a incrementar atividades até então inexploradas (PIACENTI et.al 2011).

Estas formas de empreendimentos induzem respostas ambientais complexas e com isso modificam os atributos ecológicos, modificações assim influenciam na diversidade ecológica, afetando diretamente aos peixes (CECÍLIO et al., 1997). A bacia do Rio Paraná, a segunda maior da América do Sul, está intensamente represada, esta bacia tem uma extensão de 810 km em território brasileiro, e o reservatório da hidrelétrica de Itaipu (ITAIPU, 2018).

A Bacia do Rio Paraná em sua extensão possui aproximadamente 390 reservatórios, tanto no canal principal do rio, quanto nos seus formadores, Rio Grande e o Paranaíba e seus principais afluentes, os Rios Tietê e Paranapanema (MAKRASKI, 2019). A construção de barragens tem levado a alterações relevantes no regime hidrológico da região, modificando a estrutura e o funcionamento da planície de inundação do alto Rio Paraná (AGOSTINHO et al., 2000, 2003; PETRERE JR. et al., 2002) e, conseqüentemente, interferindo na pesca.

Estas alterações podem atingir ainda os âmbitos social e econômico da região que possui esses empreendimentos, em função da modificação no rendimento pesqueiro e/ou causando a substituição de espécies atualmente exploradas pela pesca, tanto em escala local quanto regional (GIUSTI, 2005). Assim, os impactos sobre a ictiofauna produzidos pelos represamentos devem ser analisados em suas dimensões espaciais, temporais e sociais (AGOSTINHO et al., 1992).

Segundo a FAO (1999) o setor pesqueiro tem o reconhecimento de servir como uma opção socioeconômica e meio de subsistência para milhões de pessoas em todo o mundo, a pesca artesanal de pequena escala nos países em desenvolvimento é quase sempre de “livre acesso”, quando se trata de águas continentais, e de espécies de baixo valor comercial.

A Instrução Normativa Nº 03 Art. 4º “a”, de 12 de maio de 2004, da SEAP, discorre que o pescador artesanal é aquele que, utilizando meios de produção próprios, exerce a pesca de forma autônoma, podendo ser realizado de maneira individual, em família, ou com auxílio circunstancial de outros parceiros, sem que haja vínculo empregatício (BRASIL, 2004).

A pesca artesanal surgiu de uma falência na economia dos ciclos cafeeiro e açucareiro do Brasil Colônia e, também, devido à necessidade de exploração de outros meios

que não fossem os recursos de flora e fauna litorâneas, como o palmito, a caxeta e os animais de caça (DIEGUES, 1973).

Entre 1979 e 1983 foram realizados os primeiros estudos sobre a pesca no Pantanal no recém-criado Estado de Mato Grosso do Sul, com o objetivo de gerar subsídios para nortear a política de pesca (CATELLA, 2001). A pesca em Mato Grosso do Sul, atualmente, é regida pela Lei nº 1.826 de 12 de janeiro de 1998, publicada no Diário Oficial nº 4.690 de 13/01/1998. A pesca, em suas modalidades profissional e esportiva, constitui uma das principais atividades econômicas do Estado de Mato Grosso do Sul (CATELLA et al., 2002).

O material usado na pescaria artesanal ou apetrechos de pesca como costumam falar entre os pescadores são relativamente simples e conhecidos pela população de forma geral, além dos apetrechos os pescadores artesanais costumam levar em seus barcos suportes para armazenarem o pescado, para que o mesmo não estrague e possa ser comercializado (COMUNICAÇÃO PESSOAL).

Santos (2005) traz que muitas comunidades dependentes da comercialização e da produção da pesca artesanal como fonte de renda e alimentação estão submetidas a situações de pobreza, riscos sociais e ambientais que podem comprometer o desempenho da cadeia produtiva em longo prazo.

Os pescadores de Mundo Novo e região ainda exercem a pesca artesanal, mesmo após a criação da Usina Hidrelétrica de Itaipu que teve início desde 1974 com a chegada do maquinário até 1984 que foi quando a UHE passou a gerar energia (ITAIPU, 2010). E com isso a justificativa do trabalho está em trazer informações importantes sobre a pesca artesanal da região de Mundo Novo e mostrar que a pesca artesanal, além de trazer segurança alimentar às populações mais pobres, também fornece 50% do pescado no Brasil e apesar de sua importância, a atividade pesqueira é carente de informações biológicas e socioeconômicas, em relação ao emprego, renda, as tecnologias usadas e quanto à organização dos pescadores artesanais (VASCONCELLOS et al., 2007 a,b).

A partir dos resultados obtidos no decorrer dessa pesquisa, espera-se: contribuir para a avaliação do perfil socioeconômico dos pescadores artesanais e ampliar o conhecimento sobre as atuais condições dos pescadores da região de Mundo Novo/MS.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral:

- Caracterizar a situação socioeconômica dos pescadores artesanais da região de Mundo Novo/MS e apresentar o consumo de peixe.

2.2 Objetivo específico:

- Descrever a socioeconomia dos pescadores artesanais;
- Listar os métodos e materiais usados na pesca;
- Levantar informações sobre a dieta dos pescadores artesanais da região, seu consumo de peixes e receitas realizadas pelos pescadores.

3. MATERIAL E MÉTODOS

3.1 Caracterização da área

A região do município de Mundo Novo, Mato Grosso do Sul (Figura 1) se encontra nas coordenadas “23° 56’03.72” Sul; “54° 17’19.94” Oeste, possui uma altitude de 324 metros, área de 477,780 km² (IBGE, 2017). Com aproximadamente 17.043 habitantes segundo o último censo (IBGE, 2017). A região de Mundo Novo é constituída pelos Vales do Rio Paraná e seus afluentes, com uma altimetria que varia de 250 a 300 m (SEMADE, 2015). Essa região é abrangida por uma área de preservação denominada Parque Nacional de Ilha Grande – PNIG (Figura 2).

O município abrange uma área voltada à pesca profissional, esportiva e artesanal e possui diversos acessos ao lago de Itaipu e ao Rio Paraná, como os que estão inseridos nas vilas de pescadores da região do Porto Isabel. Esse é o acesso mais frequentado por turistas e pescadores nos finais de semana e na época dos torneios de pesca esportiva, o mesmo está localizado junto à praia do Cascalho, próxima a região da Ponte Ayrton Senna (ITAIPU, 2010).

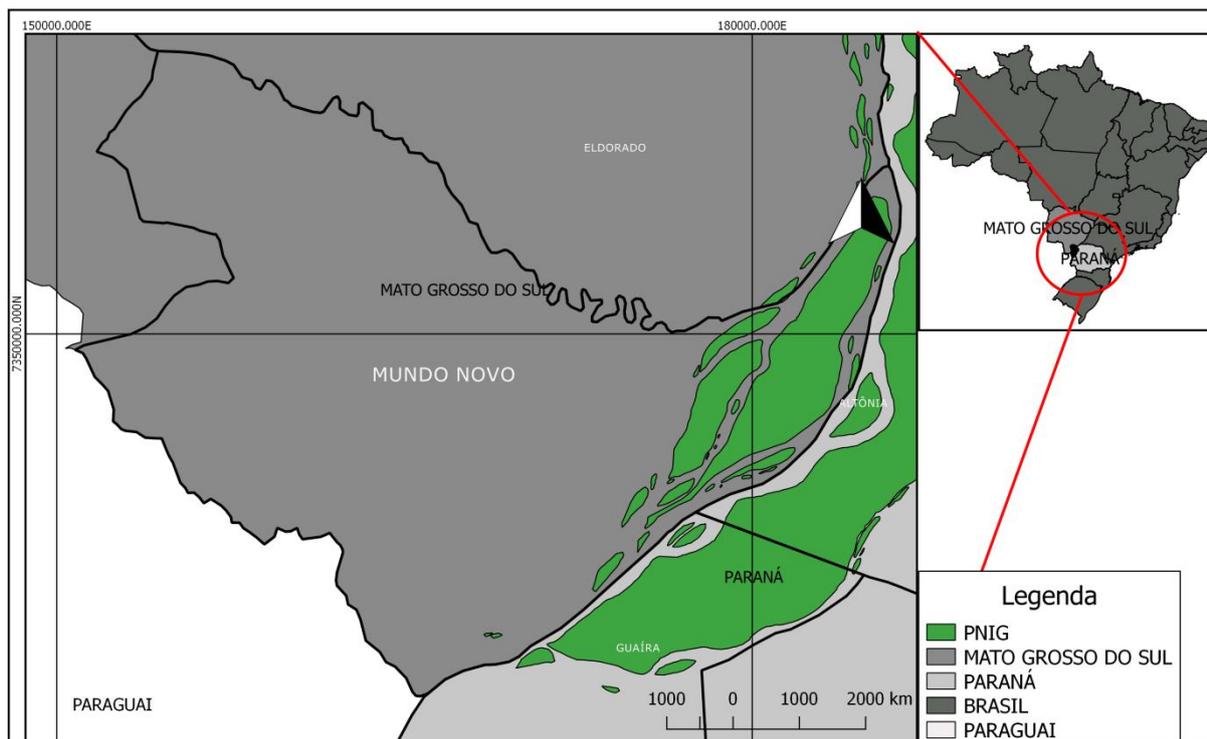


Figura 1. Localização do município de Mundo Novo, MS. Imagem do Google Earth.

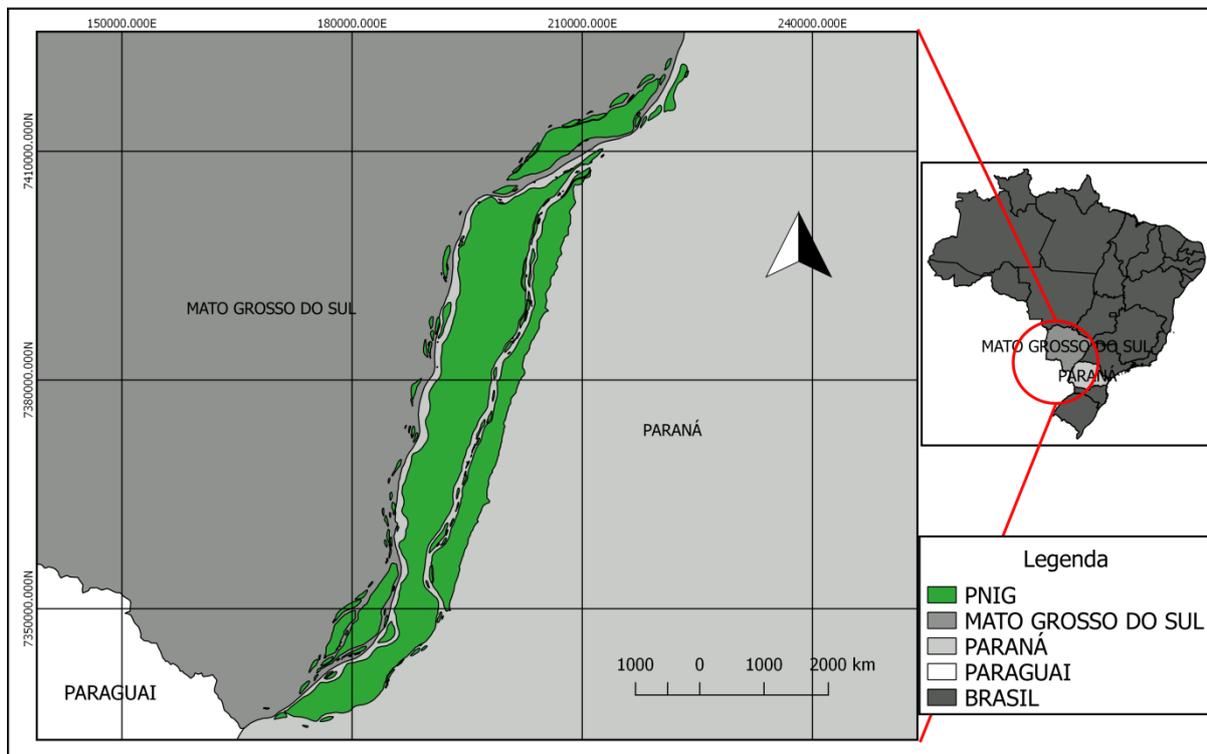


Figura 2. Hidrografia da região de Mundo Novo, MS e abrangência do Parque Nacional de Ilha Grande. Fonte Google Earth.

3.2 Coleta de dados:

Entre os meses de novembro de 2018 a fevereiro de 2019, foram amostradas as informações socioeconômicas sobre os pescadores artesanais da região de Mundo Novo/MS, bem como, as informações de hábitos alimentares de 40 anos atrás e na atualidade. As entrevistas foram realizadas com pescadores artesanais e seus familiares quando esses também eram pescadores. Um questionário-padrão previamente elaborado (Anexo 1), envolvendo variáveis qualitativas e quantitativas contendo questões abertas e fechadas foi preenchido para cada entrevistado (GUNTHER, 2006).

Os questionários continham as seguintes categorias de perguntas: i) Pescadores: caracterização pessoal (sexo, idade, tempo de atuação na pesca, e escolaridade); ii) Caracterização do tipo de pesca (tipos de apetrechos, como armazenam o pescado, renda obtida da pesca, dentre outras) e iii) Alimentação: (Alimentos consumidos no passado e na atualidade). As entrevistas foram conduzidas individualmente (entrevistador e entrevistado) para evitar interferência nas respostas (FRASER; GONDIM, 2004).

Para avaliação usou o método *snowball sampling* (bola de neve) essa técnica é uma forma de amostra não probabilística utilizada em pesquisas sociais onde os participantes iniciais de um estudo indicam novos participantes que por sua vez indicam novos participantes e assim sucessivamente, até que seja alcançado o objetivo proposto, utilizando cadeias de referência (BALDIN; MUNHOZ, 2011).

3.3 Análise dos dados:

Os dados foram planilhados e as variáveis qualitativas e quantitativas foram exploradas a partir das frequências relativas (%). Os dados foram analisados em tabelas e gráficos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Perfil Socioeconômico

Foram entrevistados 28 pescadores artesanais da região de Mundo Novo, a maior parcela dos entrevistados são homens (85,71%) e o restante mulheres (14,29%). O papel da mulher (geralmente esposas dos pescadores) na pesca artesanal muitas vezes é vista como extensão do trabalho doméstico (RODRIGUES et al., 2018). Contudo, são essências nas tarefas pesqueiras e muitas delas pescam sozinhas. A inclusão da mulher na pesca possibilita a produção de alimento e geração de renda para sua família (MARTINS; ALVIM, 2016).

Os pescadores entrevistados e suas respectivas famílias residem no município de Mundo Novo, onde uma pequena maioria se encontra na comunidade pesqueira de Porto Isabel 21,5% e o restante esta dividido entre os bairros do município (Tabela 1).

Tabela 1. Número de entrevistados por localidade de moradia no município de Mundo Novo, MS.

Localidade	indivíduos
Porto Isabel/Comunidade (área rural)	21,5%
Bairro Berneck (área urbana)	17,8%
Bairro Tapajós (área urbana)	17,8%
Bairro Centro (área urbana)	10,7%
Bairro Itaipu (área urbana)	10,7%
Bairro Vila Nova (área urbana)	10,7%
Bairro Copagril (área urbana)	3,6%
Bairro São Jorge (área urbana)	3,6%
Bairro Universitário (área urbana)	3,6%

Os dados referentes à comunidade pesqueira mostram que a maioria (78,5%) dos entrevistados residem na área urbana, sendo que os mesmos estão distribuídos na área urbana do município.

Na atividade pesqueira a idade avançada é considerada uma restrição à produtividade (CAPALESSO; CAZELLA, 2011). No entanto, a idade média da população amostrada de pescadores foi de $\pm 52,25$ anos (mínima de 25 e máxima de 79 anos). Por outro lado, a média dos homens foi maior do que a da amostra ($\pm 53,83$ anos), já para as mulheres foi de $\pm 42,75$ anos. Isso configura, uma população de pescadores ainda com considerável participação na produção econômica local.

A média de anos de vivência na região foi de $\pm 23,71$ anos, contudo 13 indivíduos entrevistados residem em Mundo Novo a mais de 30 anos. Os entrevistados moram a muito tempo na região de Mundo Novo, quatro deles vieram de outros locais como, Ilha Pavão e um dos entrevistados já passou pelas comunidades de Vila Sapo, Clube 27 e Porto Flagelo (todas na região de Mundo Novo). Comunidades de pescadores são descritas como tradicionais em suas regiões (BRASIL, 2007) em especial a do Rio Paraná.

Nesse tempo a pesca se mostrou presente na família, onde os mais velhos foram ensinando e passando seus conhecimentos sobre pesca para seus filhos, que estão dando

continuidade ao que os pais começaram e com isso diminuindo a evasão de pescadores decorrente das alterações no regime hidrológico e as dificuldades encontradas (COMUNICAÇÃO PESSOAL).

Através de avaliação por questionamento entre entrevistador e entrevistado para fazer anotações sobre a característica das moradias, verificou-se que 71,42% dos entrevistados possuem casa própria, seguido dos que moram de aluguel (14,29%) ou daqueles que não souberam responder ou possui outras formas de moradia (14,29%). Nesse mesmo contexto cada casa possui em média ± 4 moradores, e na maioria das vezes todos os integrantes da família que moram juntos exercem a atividade pesqueira.

Ao analisar os dados referentes à escolaridade desses pescadores é visto que a maior parte (57,14%) não possui o ensino fundamental completo (Figura 3), isso decorrente das dificuldades encontradas pelos pescadores de dar continuidade aos estudos ou muitas vezes por falta de interesse dos mesmos (COMUNICAÇÃO PESSOAL) e em sua maioria é composto por autônomos (46,42%), ou seja, que além da pesca eles exercem outras funções para acrescentarem um extra em sua renda (Figura 4).

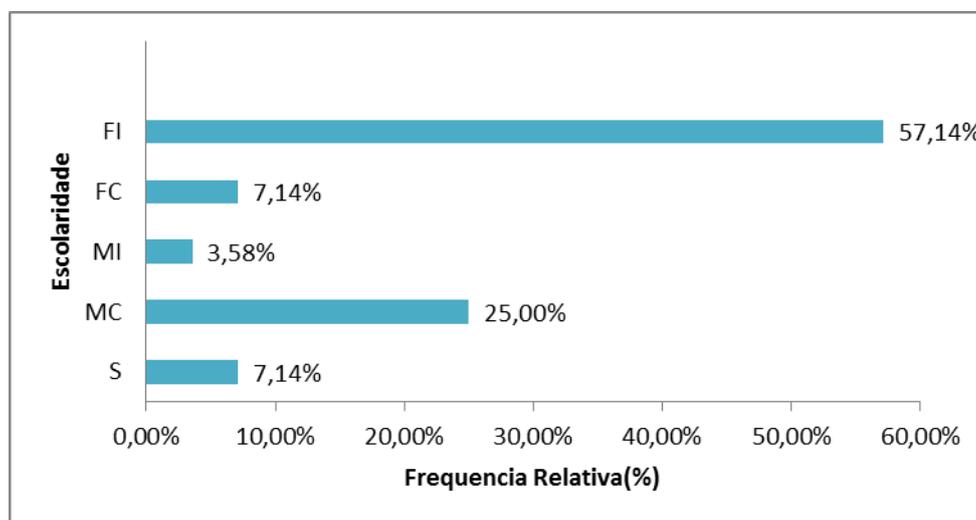


Figura 3. Representação em frequência relativa (%) do nível de escolaridade dos pescadores artesanais da região de Mundo Novo/MS. *FI – Ensino Fundamental Incompleto; FC – Ensino Fundamental completo; MI – Ensino Médio Incompleto; MC – Ensino Médio Completo e S – Ensino Superior.

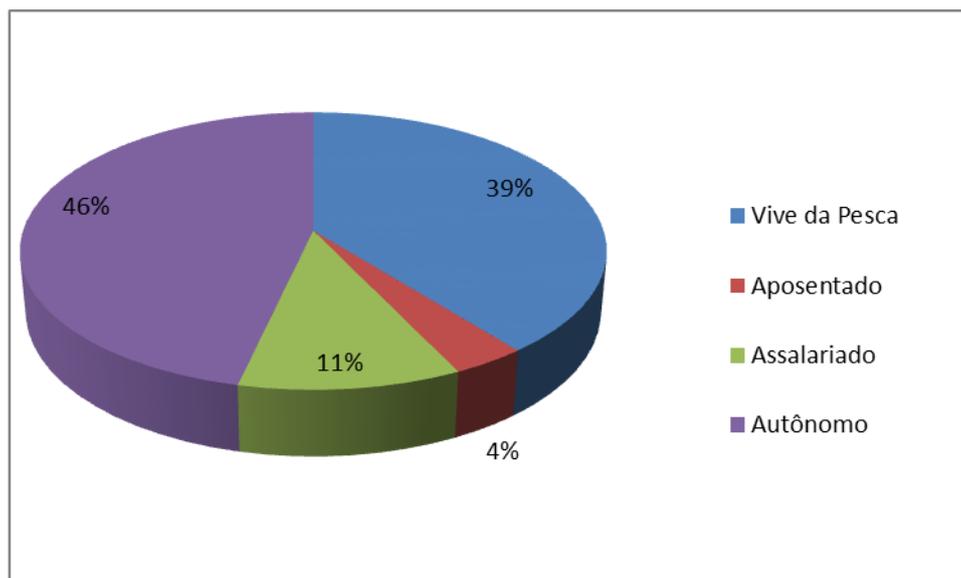


Figura 4. Distribuição em porcentagem (%) das fontes de renda dos pescadores artesanais da região de Mundo Novo/MS.

A atividade pesqueira na região de Mundo Novo sofreu muitas alterações com a criação do lago de Itaipu, afetando assim o trabalho e aquisição de renda dos pescadores. Com o auxílio do questionário foram realizadas perguntas para saber o tempo de pesca, atividade pesqueira e também ter uma base da renda mensal dessas famílias de pescadores (Tabela 2).

Segundo Vitousek (1996) modificações ambientais por obras de engenharia são reconhecidas como importantes facilitadores de invasões biológicas em diversos países. O que pode interferir na atividade pesqueira.

Tabela 2. Relação sobre o tempo de pesca, atividade pesqueira e a renda obtida através da pesca ou de outros serviços. *salário mínimo: 998,00 *C. de Isca - Coletor de Isca; *Guia – Guia de Pescaria.

Indivíduo	Tempo de Pesca	Atividade pesqueira	Renda/ Salário Mínimo
1	30 anos	Pescador	Não Informou
2	22 anos	Pescador	2 Salários
3	6 anos	Pescador	1 Salário
4	34 anos	C. de Isca e Pescador	1 Salário
5	38 anos	Pescador	1 Salário
6	45 anos	C. de Isca e Pescador	1 Salário
7	60 anos	Pescador	2 Salários
8	70 anos	C. de Isca e Pescador	1 Salário
9	40 anos	Pescador	2 Salários
10	13 anos	Pescador	1 Salário
11	33 anos	Pescador	1 Salário
12	24 anos	C. de Isca e Pescador	1 Salário
13	31 anos	C. de Isca e Pescador	1 Salário
14	35 anos	Pescador	1 Salário
15	38 anos	Guia; C. De Isca e Pescador	1 Salário
16	53 anos	Pescador	1 Salário
17	29 anos	Guia; C. De Isca e Pescador	1 Salário
18	50 anos	Pescador	1 Salário
19	41 anos	Pescador	Não Informou
20	20 anos	Pescador	Não Informou
21	20 anos	Pescador	2 Salários
22	50 anos	Guia e Pescador	1 Salário
23	40 anos	Pescador	1 Salário
24	46 anos	Pescador	2 Salários
25	35 anos	Pescador	2 Salários
26	19 anos	Guia e Pescador	2 Salários
27	15 anos	Pescador	2 Salários
28	30 anos	Pescador	2 Salários

Dos 28 entrevistados todos pescadores onde a maioria atua como pescador artesanal (67,86%), e o restante dos indivíduos exercem atividades como, coletor de isca e pescador (17,86%), guia e pescador (7,14%) e guia turístico, pescador e coletor de isca (7,14%) como mostra a tabela 2 acima citada.

Os dados obtidos sugerem que os impactos sobre a ictiofauna produzidos pelos represamentos afetam diretamente os pescadores e suas famílias. De acordo com Vasconcellos *et al.*, (2007a), nas regiões sudeste e sul, por exemplo, a pesca artesanal encontra-se atualmente sustentada por um número reduzido de espécies, o que influencia a resiliência e a vulnerabilidade das comunidades de pescadores.

4.2 Locais de pesca, apetrechos utilizados e armazenamento de pescado

Os pescadores que tiram dessa atividade sua renda, procuram pescar em locais que tenha maior abundância de indivíduos e espécies para garantir um bom dia de trabalho (COMUNICAÇÃO PESSOAL). Os 28 entrevistados disseram pescar em variados locais, onde a concentração maior se dá no Rio Paraná aberto (82,14%), seguido do Porto Isabel (67,85%), levando em consideração que um pescador exerce sua função em mais de um local de pesca (Tabela 3). Em média os pescadores exercem sua atividade durante \pm cinco horas por dia de pesca.

Tabela 3. Representação dos locais de pesca e da Frequência Relativa por pescador nesses locais.*A Frequência Relativa leva em consideração que cada pescador exerce sua função em mais de um local.

Locais de Pesca	Frequência Relativa (%)*
Rio Paraná aberto	82,14
Porto Isabel	67,85
Rio Iguatemi	46,42
Barrancas	28,57
Prainha do Cascalho	25
Córregos	7,14
Ilha Pavão	3,57
Ponte	3,57
Machadinho	3,57
Porto Flagelo	3,57

Os apetrechos mais usados na pescaria, pode se encontrar materiais como redes de emalhar, vara, carretilha, espinhel, rede de cerco, anzol de galho, onde a grande maioria faz uso do molinete (75%). Os pescadores para fazerem uso desses apetrechos seguem sempre o

que se pede na legislação para que os mesmos não fiquem proibidos de exercer a atividade pesqueira (COMUNICAÇÃO PESSOAL).

Os entrevistados ao serem questionados a respeito de como armazenam os pescado para que os mesmos sejam vendidos posteriormente, afirmaram guarda-los em caixas térmicas (35,71%), freezer (10,71%), no viveiro do barco (42,85%), dentre outras formas de manter o peixe fresco e garantir sua venda (10,73%). Através de comunicação pessoal pode-se analisar que o pescado capturado é vendido quase sempre de forma direta (pescador e comprador).

Com a venda do pescado garantem a renda mensal e o sustento da família (Tabela 2), sendo que no período de piracema ficam a mercê do seguro que pode ou não acontecer de atrasar ou ficarem sem receber, o que acaba por prejudicar as famílias de pescadores em questão financeira e fazendo com isso que procurem outros serviços para garantirem uma renda extra.

4.3 Alimentação

Com base na comunicação pessoal e no intuito de saber sobre a alimentação dos pescadores e suas famílias, foram realizadas perguntas de como era a alimentação antigamente (40 anos atrás) e de como esta essa alimentação nos dias de hoje. A maioria disse que consumia o básico, como, arroz, feijão, peixe, carne bovina e de frango e poucos citam a salada. A mudança na frequência de consumo do pescado é o fácil acesso a novos alimentos ou ao aumento do consumo de produtos industrializados. Contudo, consideram que houve poucas mudanças na alimentação, pois ainda continuam com o mesmos hábitos alimentares e consumindo peixes. Porém, esse consumo tem a inserção de espécies de peixes introduzidas na bacia do rio Paraná (Tilápia - *Oreochromis niloticus*), (Corvina - *Plagioscion squamosissimus*) e (Piauçu - *Leporinus macrocephalus*).

Realizou-se com o auxílio dos pescadores um pequeno catálogo de receitas regionais, feitas por eles com o uso de sua matéria prima, ou seja, o peixe. Esse catálogo encontra-se em anexo (anexo 2) ao final do trabalho, onde o mesmo apresenta receitas simples e tradicionais na mesa dos pescadores da região.

5. CONCLUSÃO

A comercialização do pescado garante o sustento das famílias de pescadores. O trabalho realizado mostrou que a maioria dos pescadores artesanais tem a pesca como atividade principal ou como complemento da renda, esses pescadores constituem em homens

e mulheres, entre jovens, adultos e idosos. Residem a várias décadas na região e muitos possuem casa própria. As famílias estudadas possuem ainda pelo menos um pescador e o pescado capturado é comercializado e/ou consumido por eles. O apetrecho usado na pescaria artesanal ou apetrechos de pesca como é de costume falar são relativamente simples e conhecidos pela população de forma geral, além dos apetrechos os pescadores artesanais costumam levar em seus barcos suportes para armazenarem o pescado, para que o mesmo não estrague e possa ser comercializado. Ficou claro também que, a maior parte dos entrevistados continua a inserir peixes em sua dieta, mas sua frequência diminuiu pelo acesso a outros produtos.

6. REFERÊNCIAS

AGOSTINHO, A. A.; JULIO JR., H. F.; BORGHETTI, J. R. **Considerações sobre os impactos dos represamentos na ictiofauna e medidas para sua atenuação um estudo de caso:** reservatório de Itaipu. Revista Unimar, p.89-107, 1992.

AGOSTINHO, A. A. et al. Migratory fish from the upper Paraná River basin, Brazil. In: CAROLSFELD, J. et al. **Migratory Fishes of South America: biology, social importance and conservation status.** Victoria: World Fisheries Trust: The World Bank: International Development Research Centre. p.19–99, 2003.

AGOSTINHO, A. A. et al. Biodiversity in the high Paraná River floodplain. In: GOPAL, B.; JUNK, W. J.; DAVIS, J. A. **Biodiversity in Wetlands: Assessment, Function and Conservation.** Backhuys: Leiden. p.89–118, 2000.

AGOSTINHO, A. A.; VAZZOLER, A. E. A. de M.; THOMAZ, S. M. The high Paraná river basin: limnological and ichthyological aspects. In: TUNDISI, J. G.; BICUDO, C. E. M. e MATSUMURA-TUNDISI, T. **Limnology in Brazil.** Rio de Janeiro-RJ. p.59-104, 1995.

BALDIN, N.; MUNHOZ, E. M. B. Educação ambiental comunitária: uma experiência com a técnica de pesquisa snowball (bola de neve). **REMEA-Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, v. 27, 2011.

BRASIL - INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, de 12 de maio de 2004. Dispõe sobre operacionalização do Registro Geral da Pesca. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 de maio de 2004.

BRASIL. Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. *Diário Oficial da União*, n. 28, 2007.

CAPELLESSO, A. J.; CAZELLA, A. A. Pesca artesanal entre crise econômica e problemas socioambientais: Estudo de caso nos municípios de garopaba e imbituba (SC). **Ambiente e Sociedade**, v. 14, n. 2, p. 15–33, 2011.

CATELLA, A. C. et al. A Pesca no Pantanal de Mato Grosso do Sul, Brasil: Descrição, Nível de Exploração e Manejo (1994-1999). 2001.

CATELLA, A. C.; DE ALBUQUERQUE, F. F.; CAMPOS, F. L. R. Sistema de Controle da Pesca de Mato Grosso do Sul SCPESCA/MS-6-1999. **Embrapa Pantanal. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento**, 2002.

CECILIO E. B. et al. Colonização ictiofaunística do reservatório de Itaipu e áreas adjacentes. *Rev. Bras. Zoologia*, p.1- 14, 1997.

DIEGUES, A. C. *Pesca e marginalização no litoral paulista* (dissertação de mestrado). NUPAUB/CEMAR. Universidade de São Paulo - USP. São Paulo, SP. p. 187, 1973.

FAO. **Orientaciones técnicas para la pesca responsable**. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação, Roma. p.81, 1999.

FRASER, M. T. D.; GONDIM, S. M. G. Da fala do outro ao texto negociado: discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Paidéia**, v. 14, n. 28, p. 139-152, 2004.

GIUSTI, M. DEL C. H. *Conflictos ambientales en la gestión del Santuario Histórico de Machupicchu: El Caso de la Instalación y Manejo de la Central Hidroeléctrica*. Tese (Master en Ciencias Sociales con Mención en Gestión Ambiental y Desarrollo) - Escuela Andina de Post-Grado Maestría en Gestión Ambiental y Desarrollo. Machupicchu-Cusco, 2005.

GUNTHER, H. Pesquisa qualitativa versus pesquisa quantitativa: esta é a questão. **Psicologia: teoria e pesquisa**, v. 22, n. 2, p. 201-210, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Cidades brasileiras 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/mundo-novo/panorama>>. Acesso em: 27 nov. 2019.

ITAIPU BINACIONAL, 2010. *Pergunta frequente*. Disponível em: <<https://www.itaipu.gov.br/sala-de-imprensa/perguntas-frequentes>>. Acesso em: 28 ago. 2019.

MAKRAKIS, S. et al. Hydropower Development and Fishways: A Need for Connectivity in Rivers of the Upper Paraná Basin. **Sustainability**, v. 11, n. 13, p. 3749, 2019.

MARTINS, L. S. M.; ALVIM, R. G. Perspectivas do trabalho feminino na pesca artesanal: particularidades da comunidade Ilha do Beto, Sergipe, Brasil Female labor in artisanal fishing: the community of Ilha do Beto, Sergipe, Brazil. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum**, v. 11, n. 2, p.379–390, 2016.

PETRERE JR., M.; AGOSTINHO, A. A.; JÚLIO JR., H. F. Review of the fisheries in the Brazilian portion of the Paraná/Pantanal basin. In: COWX, I.G. **Management and ecology of lake and reservoir fisheries**. Oxford: Fishing News Books. p.123-143, 2002

PIACENTI, C. A. et al. Apontamentos sobre a economia dos municípios atingidos pelas hidrelétricas de Salto Caxias e Itaipu Binacional. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*. n. 104, p.103-123, 2011.

RODRIGUES, D. H. X. B. C. et al. A participação das mulheres na pesca artesanal: uma pesquisa exploratória no Canto de Itaipu. *Revista Tecnologia e Sociedade*, Niterói, Rio de Janeiro. v. 14, n. 32, p. 173–193, 2018.

SANTOS, M. A. S. A. Cadeia produtiva da pesca artesanal no Estado do Pará: Estudo de caso no nordeste paraense. *Amazônia: Ciência & Desenvolvimento*, v. 2, n. 4, p. 61-81, 2005.

SEMADE. *Caderno geoambiental, Região Conesul*. Pdf p.343, 2015. Disponível em: <http://www.servicos.ms.gov.br/imasuldownloads/Caderno_da_Gestao_Ambiental.pdf>. Acesso em 29 ago. 2019.

VASCONCELLOS, M.; DIEGUES, A. C.; SALES, R. R. Limites e possibilidades na gestão da pesca artesanal costeira. In: LOBO, A. **Nas redes da pesca artesanal**. Brasília: Ibama. p.1563. 2007 a.

VASCONCELOS, M.; DIEGUES, A. C.; SALES, R. R. **Alguns aspectos relevantes relacionados à pesca artesanal costeira nacional**. Brasília: Seap/PR-Pnud. Disponível em: < <http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/SEAPRelatorio.pdf> >. 2007 b.

VITOUSEK, P.M, et al. "Biological Invasions As Global Environmental Change." *American scientist*, n. 5, v. 84, p.468,1996.

7. ANEXOS

7.1 Anexo 1:

Questionário Pescadores Artesanais de Mundo Novo – MS

Nome: _____

Idade: _____ Sexo: Feminino () Masculino () Data: ____/____/____

Local: _____ GPS: _____

1- Escolaridade: Ensino Fundamental () médio () superior () Incompleto () A/F ()

Obs: _____

2- Quantas pessoas moram na residência: _____

3- Em que comunidade o Sr.(^a) mora?

4- Há quanto tempo o Sr.(^a) mora nesta comunidade? _____

5- Sua família vive somente da pesca? Sim () Não () Quantas vivem da pesca? _____

Obs: _____

6- Tempo de pesca? _____

7- Atividade pesqueira: Guia de pescaria () Coleta de isca() Pescador ()

Obs: _____

8- Renda? Vivo da pesca () 1 salário mínimo() 2 ou mais salários mínimos() Não tenho ()

Obs: _____

9- Locais onde pesca? Prainha do cascalho () Porto Isabel () Rio Paraná `Aberto` () barrancas()

Obs: _____

10- Quais apetrechos são usados para praticar a pesca? Redes de arrasto () Redes de emalhar ()
 Redes de cerco () Tarrafas () outros ()

Obs: _____

11- Quais comidas eram comum naquela época (40 anos atrás)?

12- Quais comidas são comuns hoje? _____

Receita: Nº() _____

7.2 Anexo 2:

IGUARIAS DE PEIXE

1- Filé de Piau frito com limão

Ingredientes:

- Piau
- Alho
- Limão
- Sal
- Shoyu



Foto por Thiago Sasak

- Tempero a gosto
- Trigo para empanar
- Óleo para fritar

Modo de Preparo:

- 1- Depois de limpar e escamar os peixes retire os filés, descartando os espinhos da barriga (costelinhas);
- 2- O segredo é laminar bem fininho os filés, para triturar os espinhos sem cortar a pele;
- 3- Cada peixe rende pelo menos 4 bifês de peixe. Depois tempere com alho sal e limão;
- 4- Deixe marinando por 15 minutos;
- 5- Passe os filés no trigo e frite em óleo quente;
- 6- Depois morra saboreando essa delícia.

2- Cozido de Pintado ao azeite

Ingredientes:

- 01 quilo e meio de pintado
- 06 tomates inteiros
- 01 quilo de batata (pequena)
- 02 maços de cheiro verde
- 01 maço de coentro
- 01 lata de azeite de oliva (extra virgem)
- 500 g de cebola (pequena)
- Sal a gosto
- Pimenta se preferir.



Foto por Thiago Sasak: PINTADO

Modo de Preparo:

- 1- Corte o pintado em pedaços médio e reserve, descasque a batata e a cebola e deixe inteiras, pique o tomate o cheiro verde e o coentro;
- 2- Depois, em uma panela de sua preferência, coloque uma camada de batata e cebola inteira e o cheiro verde, outra camada de peixe;
- 3- Vá intercalando até terminar todos os ingredientes sem esquecer-se de colocar o sal entre as camadas;
- 4- No final, acrescente todo o azeite e deixe cozinhar em fogo brando;
- 5- Obs. não pode mexer o peixe, pra saber se está cozido fure uma batata se estiver macia é porque está cozido;
- 6- Você vai amar, fica muito saboroso!

3- Traíra na pressão (SARDINHA DE TRAÍRA)

Ingredientes:

- 2 traíras médias
- 6 tomates
- 6 cebolas
- 1 pimentão verde
- 1 copo de óleo
- 1 copo de vinagre
- 1 copo de água



Foto por josiane/Tudo Gosoto

- Sal e pimenta vermelha a gosto.

Modo de Preparo:

- 1- Pegue uma panela de pressão e comece fazendo as camadas com 2 cebolas cortadas em 4 partes cada;
- 2- Tomates cortados em 4 partes cada;
- 3- Traíra cortada em pedaços;
- 4- Repete as camadas, com cebolas, tomates e a outra traíra, por ultimo os restantes das cebolas e tomates cortados em 4 partes cada;
- 5- O pimentão cortado em fatias;
- 6- Em seguida o óleo, o vinagre e a água;
- 7- Sal e pimenta a gosto;
- 8- Tampe a panela de pressão e leve ao fogo médio;
- 9- Quando pegar pressão deixe cozinhando por 1 hora e meia com a pressão, depois é só saborear a traíra com os espinhos no molho;

4- Corvina frita

Ingredientes:

- 2 kg de corvina
- 2 dentes de alho grandes amassados
- 1 limão inteiro
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 100 g de fubá de milho
- 100 g de farinha de trigo.



Molho:

- 1 colher de sopa de maionese;
- 3 colheres de sopa de catchup;
- 1 colher de sopa de molho inglês.

Modo de preparo:

- 1- Limpar bem o peixe e tirar toda a escama;
- 2- Fazer um corte vertical no lombo da corvina;
- 3- Retirar em bandas o filé do peixe, deixar só o esqueleto;
- 4- Retirar os ossinhos que ainda restaram;
- 5- Cortar o filé em tiras e temperar com alho, sal, pimenta e limão;
- 6- Passar a carne numa mistura de farinha de trigo e fubá;
- 7- Esquentar o óleo (até cobrir) e fritar seis pedaços de cada vez, até dourar;
- 8- Servir com salada e molho.

5- Moqueca de Pintado

Ingredientes:

- 2 kg de postas de pintado
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 cebola grande
- 2 tomates
- Cheiro verde a gosto
- Sal a gosto, pimenta - do - reino e limão para temperar
- 1 vidro de leite de coco
- 1 vidrinho de azeite de dendê.



Modo de preparo:

- 1- Tempere bem as postas do peixe com sal, limão e pimenta - do – reino;
- 2- Deixe pegar gosto por uma hora pelo menos;
- 3- Em um refratário grande ou panela de ferro ou barro, arrume da seguinte maneira: uma camada de tomates cortados, as postas do peixe, pimentões em rodela, e por último a cebola em rodela;
- 4- Coloque todo o azeite de dendê, tampe a panela ou cubra com papel alumínio o refratário;
- 5- Leve ao forno quente por uma hora;
- 6- Retire do fogo, abra e coloque todo o leite de coco;
- 7- Por cima salpique o cheiro verde;
- 8- Volte ao forno por mais dez minutos e está pronto.

6- Ensopado de cascudo

Ingredientes:

- 2 kg de cascudo cortado em postas
- 1 pimentão verde picado em rodelas
- 1 pimentão vermelho picado em rodelas
- 5 tomates em fatias grossas
- 4 cebolas picadas em rodelas grossas
- 200g de azeitonas preta inteiras
- 50g de alcaparras coadas
- 1 pimenta dedo-de-moça picada, sem as sementes
- 100 ml de azeite
- 3 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino (moída na hora, de preferência)
- Cheiro-verde.



Modo de Preparo:

- 1- Em uma panela (preferencialmente de barro), coloque uma camada de cebola, 1 camada de pimentão, 1 camada de tomate e 1 camada do peixe;
- 2- Repita as camadas, terminando com os vegetais;
- 3- Acrescente as azeitonas, as alcaparras, o azeite, o alho e a pimenta dedo-de-moça;

- 4- Tempere com sal e pimenta-do-reino;
- 5- Leve ao fogo com a panela tampada por 25 a 30 minutos a partir da fervura;
- 6- Desligue o fogo e salpique o cheiro-verde.

7- Lambari frito

Ingredientes:

- 500 g de lambari ou manjubinha
- Sal a gosto
- Farinha de trigo
- 2 litros de óleo
- Limão a gosto.



Modo de Preparo:

- 1- Limpe o lambari ou a manjubinha e faça de 10 a 12 cortes transversais nas laterais do peixe;
- 2- Tempere com sal a gosto;
- 3- Passe na farinha de trigo e depois retire o excesso com auxílio de uma peneira;
- 4- Numa panela alta, (10 cm altura x 24 de diâmetro) ou uma caçarola média, aqueça o óleo a 180°C e frite o lambari por cerca de 10 min ou até que fique com uma consistência firme e seca e dourada;
- 5- Cuidado para que ele não torra muito, pois isso deixa um gosto amargo;
- 6- Escorra o excesso de óleo e coloque sobre o papel-toalha para absorver o óleo;
- 7- Sirva com limão a gosto.

8- Peixe assado (peixe de sua escolha)

Ingredientes:

- 1 peixe médio e inteiro
- 4 batatas grandes
- Sal
- Azeite
- Alho.



Modo de preparo:

- 1- Em um tabuleiro que seja maior que o peixe, cubra o fundo com papel-alumínio e deixe mais um pedaço que seja suficiente para cobrir o peixe depois;
- 2- Descasque as batatas e corte em rodela, forre o fundo do tabuleiro com elas;
- 3- Salpique um pouco de sal e azeite;
- 4- Tempere o peixe com alho, sal e azeite;
- 5- Coloque por cima das batatas;
- 6- Cubra com papel-alumínio;
- 7- Deixe assar por 40 minutos em 200° C, descubra o peixe e asse por mais 10 minutos ou até a água do peixe secar;
- 8- Utilize peixe fresco, congelado libera muita água ao assar.

9- Peixe frito empanado (Peixe a sua escolha)

Ingredientes:

- 1 kg de peixe
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 limão
- 2 ovos
- 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de rosca.

Modo de preparo:

- 1- Tempere o peixe com sal, pimenta do reino e limão e deixe no tempero por 30 minutos;
- 2- Em um prato fundo coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca e misture-as;
- 3- Quebre os ovos e coloque em outro prato e bata-os;
- 4- Passe o peixe primeiro no prato da farinha depois passe no prato com os ovos, depois passe novamente no prato da farinha;
- 5- Frite em óleo quente;
- 6- Dica: para saber se o óleo esta em uma boa temperatura para fritar, coloque um palito de fósforo no óleo, quando ele ascender é porque o óleo esta em boa temperatura para fritar, remova o palito após ele acender.



10- Caldo de peixe (peixe a escolha/que cozinhe bem)

Ingredientes:

- Peixe (quantidade desejada)
- 1 cebola média
- 2 limões
- Sal
- Caldo de peixe
- 1 tomate grande
- 2 dentes de alho
- 1 colher maisena
- Pimenta de cheiro e coentro (se gostar)
- Cheiro verde, e salsinha
- 2 colheres de extrato de tomate
- 300 g de peixe com cabeça
- 3 colheres de azeite
- Sugestão no final: Coloque 1 ovo.



Modo de preparo:

- 1- Tempere o peixe com sal, limão e alho;
- 2- Coloque no fogo o azeite, a cebola bem picadinha, o alho, a pimenta de cheiro, e refogue;
- 3- Despeje o peixe e frite durante uns 2 minutos;
- 4- Depois acrescente o tomate, o coentro, o caldo de peixe já dissolvido em 1 copo de água, e o extrato de tomate;
- 5- Tenha cuidado com o sal;
- 6- Deixe cozinhar por uns 15 a 20 minutos, até cozinhar o peixe bem;
- 7- Dissolva a maizena em um pouco de água da panela e coloque mexendo para não embolar;

- 8- Desligue o fogo e coloque tudo no liquidificador com cabeça e tudo;
- 9- Bata até ficar homogênea a mistura;
- 10- Coloque na panela outra vez para dar o toque final;
- 11- Despeje tudo de volta na panela e coloque o cheiro verde e a salsinha, tampe e deixe 3 minutos;
- 12- Se quiser adicione o ovo e mexa para ficar homogêneo;
- 13- Sirva com pão torrado molho de pimenta e queijo ralado.

11- Cascudo na grelha com casca

Ingredientes:

- Cascudos limpos e com a casca
- Alho
- Cebolinha
- Salsinha
- Limão
- Tempere a gosto com sal e pimenta.

Modo de preparo

- 1- Tempere o peixe;
- 2- Coloque primeiramente na grelha com a casca para baixo;
- 3- Se desejar embrulhe com papel alumínio;
- 4- Quando estiver assado, vire para dourar a parte de cima;
- 5- Pronto sirva com vinagrete e limão.



12- Espetinho de Pintado

Ingredientes:

- 500 g de Filé de Pintado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de alho
- 1 pimentão amarelo
- 2 talos de aipo
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 limão
- Raspas de limão
- 200 g de tomate cereja
- Ervas finas (manjeriço, salsa, tomilho e orégano).

Modo de preparo:

- 1- Corte o Filé de Pintado em cubos, tempere com sal e pimenta. Reserve;
- 2- Pique o alho e as ervas finamente, em seguida corte o pimentão e o aipo em pedaços grandes. Reserve;
- 3- Adicione as ervas finas picadas e o alho nos cubos de pintado, acrescente o azeite, as raspas e o suco do limão, deixe marinar por 30 minutos;
- 4- Monte os espetos começando pelo filé de pintado, em seguida o aipo, o pimentão e o tomatinho, repita esta sequência até preencher o espeto e terminar todos os ingredientes;
- 5- Coloque na grelha e asse até que todos os ingredientes fiquem dourados.



13- Costela de Pacu Frita

Ingredientes:

- Suco de 2 limões
- Sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de fubá
- Óleo para fritar
- 1,5 kg de costela de pacu cortada de 3 em 3 espinhas.



Foto por Thiago Sasak

Modo de Preparo:

- 1- Tempere as costelas com sal e o limão e deixe tomar gosto por 1 hora;
- 2- Misture bem a farinha de trigo com o fubá. Passe as postas de peixe por essa mistura e bata com as mãos para eliminar o excesso;
- 3- Frite em óleo quente abundante até dourar de ambos os lados. Sirva com gomos de limão.

14- Torta de peixe

Ingredientes:

- 2 kg de batatas
- 500 g de filé de merluza
- 2 tomates
- 1 pimentão
- 1 cebola
- Azeite a gosto
- 1 lata de creme de leite
- 50 g de queijo ralado.



Fonte Petitchef

Modo de preparo:

- 1- Cozinhe as batatas com sal;
- 2- Enquanto isso pique os tomates, o pimentão e a cebola e misture os três com azeite (deixe separado);
- 3- Tempere o peixe a seu gosto (deixe separado).
- 4- Após as batatas estarem cozidas, amasse-as e acrescente o creme de leite.
- 5- Em uma forma untada com manteiga, coloque uma camada fina de batatas, cubra com alguns filés de peixe e por cima coloque a mistura dos tomates, pimentão e cebola.
- 6- Proceda novamente na mesma ordem.
- 7- Após terminadas as camadas, jogar o queijo por cima até cobrir a torta.
- 8- Assar por 45 minutos.

15- Peixe Pizza

Ingredientes:

- 3 a 4 colheres (sopa) de maionese
- 1 lata de palmito pequena
- 10 azeitonas picadas
- 1/2 lata de ervilha
- Mussarela
- Orégano
- 2 tomates
- 1 cebola grande



Foto por Thiago Sasaki

- Azeite
- 1 limão
- peixe médio (preferência peixes com poucos espinhos tucunaré, pescada, pacu etc)
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

- 1- Espalmar o peixe, temperar com o limão e o sal, levar ao forno por 20 minutos, retirar o peixe e retirar os espinhos com uma pinça ou pegador de macarrão;
- 2- Preparar o recheio, pique o palmito, as azeitonas um pouco da mussarela e junte tudo com a maionese e a ervilha coloque um pouco de azeite;
- 3- Coloque esta mistura por cima do peixe, ponha pedaços de mussarela por cima, os tomates, a cebola e polvilhe um pouco de orégano e mais um pouco de azeite;
- 4- Coloque para assar até que o queijo derreta;
- 5- Esta receita pode ser feita na churrasqueira ou forno convencional.

16- Sashimi a moda brasileira

Ingredientes:

- 1 kg de filé de Piau
- 2 cebolas médias
- 2 limões médios
- Shoyu a gosto
- Gengibre a gosto.



Foto por Thiago Sasaki

Modo de preparo:

- 1- Corte o filé de Piau em tiras finas e estreitas e reserve em uma vasilha;
- 2- Rale o gengibre na parte mais fina do ralador;
- 3- Faça um suco com os dois limões;
- 4- Corte as cebolas em rodela finas;
- 5- Junte o gengibre ralado com o suco dos dois limões e as cebolas cortadas em rodela e misture com o filé de tilápia;
- 6- Acrescente o shoyu, mexa bem;
- 7- Se preferir sirva gelado.

17- Bagre Frito

Ingredientes:

- 1 bagre de cerca de 1kg, inteiro ou em pedaços
- 250ml de leite
- 150g de farinha de rosca
- Óleo para fritar
- Sal e pimenta do reino a gosto.



Fonte Colombia.com

Modo de preparo:

- 1- Passe o peixe no leite e depois cubra-o com a farinha de rosca;
- 2- Despeje óleo em uma frigideira até cerca de 2,5cm de altura;
- 3- Frite o peixe;
- 4- Escorra-o, tempere a gosto e sirva.

18- Mujica de peixe

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 colher pequena de colorau
- 2 tomates pequenos
- 3 pimentas de cheiro
- 3 colheres de cheiro verde
- 1 colher de pasta (ou quatro dentes) de alho
- 1 colher pequena de pimenta do reino
- Sal à gosto
- 800 gramas de farinha branca
- 300 gramas de tambaqui assado desfiado.



Foto por Everaldo Zadorezski/ Tudo Gostoso

Modo de preparo:

- 1- Em uma panela, refogue o azeite, o alho, a cebola, o colorau e, após isso, adicione o tambaqui;
- 2- Acrescente os tomates, a pimenta de cheiro e a pimenta do reino;
- 3- Em seguida, adicione um litro de água. Após isso, coloque a farinha;
- 4- Deixe fervendo por dez minutos para dar consistência;
- 5- Passado o tempo, coloque sal à gosto e, depois, adicione cheiro verde. Misture e está pronto!

19. Croquete de peixe

Ingredientes:

- 2 xícaras de peixe cozido e desfiado
- 1/2 cebola picada
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- Farinha de rosca
- 1 ovo batido
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- Óleo para fritar.



Foto por Thiago Sasaki

Modo de preparo:

- 1- Em uma tigela, misture o peixe e a cebola. Reserve;
- 2- Aqueça a manteiga, junte a farinha de trigo e misture bem. Acrescente o leite e mexa com vigor, para não formar grumo;
- 3- Retire do fogo, tempere com sal e pimenta-do-reino;
- 4- Adicione a salsa e o peixe e misture bem. Enrole os croquetes;
- 5- Passe-os na farinha de rosca, no ovo batido e novamente na farinha de rosca (para fica mais crocante);
- 6- Frite os croquetes no óleo bem quente até que fiquem dourados;
- 7- Coloque sobre um papel absorvente para retirar o excesso de gordura;

*Trabalho realizado a partir das receitas passadas pelos pescadores entrevistados, os quais fazem essas iguarias para saborearem com família e amigos.